

"Leberkäs'-Senf-Dömche (LSD)" mit Kartoffel-Süßkartoffel-Chilli-Püree à la Henning Krautmacher



Gerichte mit Geschichte: Anna-Carina Woitschak freut sich diesmal auf Henning Krautmacher. Bereits in seiner Kindheit entdeckte er die bis heute gebliebene Leidenschaft für gebratenen Leberkäse. In der "Immer wieder sonntags Küche" wird er mit einer kulinarischen Hommage für sein Köln eine Variante präsentieren.

Für "Leberkäs'-Senf-Dömche" und Kartoffel-Süßkartoffel-Chilli-Püree:

- 4 Scheiben Leberkäse oder Fleischkäse 12x12 cm und 1,5 cm dick für insgesamt 8 Dömchen bzw. 16 halbe Dömchen
- Plätzchen-Ausstech-Form (in unserem Fall in Form des symbolisierten Kölner Doms)
- 2 Süßkartoffel (ca. 800 Gramm)
- 800 g normale Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 Chillischote (rot)
- 1 Salatgurke
- 8 Kirschtomaten
- Kresse
- 1 Tube Senf (mittelscharf)
- 80 g Butter
- etwas warme Milch
- Salz/Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamico-Crema
- 1 Glas Gewürzgurken
- 250 g Gauda in Scheiben
- 1 Gemüsezwiebel

Für die Götterspeise mit Früchten in Orangen-Vanille-Soße:

- 1 Packung grüne Götterspeise

- 1 Packung gelbe Götterspeise
- 6 EL Zucker
- 2 runde Pizzableche mit Rand
- 1 Orange
- Tiefkühl-Waldbeeren
- 500 g Bourbon-Vanilleeis
- 1 l guter Orangensaft
- frische Pfefferminzblätter

Zubereitung "Leberkäs'-Senf-Dömche" und Kartoffel-Süßkartoffel-Chilli-Püree

1. Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und in circa 3-4 cm große Stücke schneiden.
2. Die geschälten und geschnittenen Kartoffelstücke mit kaltem Wasser abwaschen und anschließend in reichlich Salzwasser circa 15-20 Minuten gar kochen.
3. Während des Kochens der Kartoffeln eine halbe, rote Chilischote in feine Stücke schneiden.
4. Wenn die Kartoffelstücke weich gekocht sind, das Kochwasser abschütten und das Ganze mit einem Kartoffelstampfer, unter Zugabe von etwa 60-80 g Butter und etwas warmer Milch zu einem nicht zu feinen Püree stampfen. Es sollte noch zu erkennen sein, dass hier zwei unterschiedliche Kartoffelsorten verwendet wurden.
5. Erst jetzt die Chilistückchen vorsichtig unter das Püree heben.
6. Leberkäse oder Fleischkäse beim Metzger in Scheiben von circa 1,5 cm Dicke schneiden lassen. Mit einer Plätzchen-Ausstech-Form (in unserem Fall in Form des symbolisierten Kölner Doms) beliebig viele Fleischkäseplätzchen ausstechen. Durch bestreichen mit Senf von jeweils einem dieser Fleisch-Plätzchen, lassen sich zwei Hälften gut zusammen „kleben“.
7. Die "Dömchen" aufrecht, mit den Domspitzen nach oben, im Backofen, mit der sogenannten Grillfunktion - von oben - circa 6 - 8 Minuten überbacken, bis die Spitzen kross und braun gebacken sind.

Anrichten "Leberkäs'-Senf-Dömche" und Kartoffel-Süßkartoffel-Chilli-Püree

1. Das Püree in länglicher Form, wie einen Fluß (in dem Fall der Rhein) auf einen flachen Teller geben.
2. Die Leberkäs'-Senf-Dömchen - mit einem „Klecks“ Senf dazu stellen und mit drei hintereinander ins Püree „gedrückten“ Salatgurkenscheiben die Kölner „Hohenzollernbrücke“ symbolisieren.
3. Dazu noch etwas Kresse (als Wellen-Schaumkronen) auf dem Püree verteilen.

Zubereitung Götterspeise mit Früchten in Orangen-Vanille-Soße

1. Götterspeise nach Anweisung zubereiten und auf die runden Pizzableche gießen, die vorher mit Backpapier ausgelegt wurden.
2. Über Nacht kaltstellen.
3. Vanilleeis mit Orangensaft mit dem Püree-Stab cremig schlagen und auf den Teller als Spiegel anrichten.
4. Mit einem Förmchen die Götterspeise ausstechen und aufsetzen.
5. Mit Beeren, Orangenstückchen und ggf. Pfefferminzblättchen verzieren.

KOCH/KÖCHIN
Henning Krautmacher